

SERVICE TINECUP

LAGNUMMER:	1	2	3	4	5	6
APERITIFF: Kreativitet, valg av råvarer i forhold til tema, utseende, smak MAX 10 POENG						
OPPDEKKING: Alt pusset og polert, bruk av brett, hygiene, rett utstyr i forhold til meny, symmetri, like kuverter, servietter og duk MAX 10 POENG						
BORDET: Kreativitet, tema, funksjonelt MAX 15 POENG						
GJESTEBEHANDLING: G: mottak, kommunikasjon, menypresentasjon, kommunikasjon med kjøkken MAX 10 POENG						
SERVERING AV DRIKKE: Kunnskap, temperering, likt i glassene, etterskjenking MAX 10 POENG						
SERVERING/ RYDDING: Hedersgjest først, tallerken likt plassert, hovedråvare mot gjest, rett ryddeteknikk MAX 10 POENG						
PERSONLIGE POENG/ORDEN OG HYGIENE Uniform, hygiene, entusiasme, samarbeid, ryddighet, servicebord MAX 10 POENG						
SUM AV 75POENG						